

La nostra carta

Antipasti

Faraona in crepinette, carciofi trifolati e il suo fondo alla maggiorana
Guinea fowl in crepinette, artichokes with parsley and marjoram flavour
15,00 euro

Verdure di stagione, crema di Parmigiano Reggiano e tartufo nero
Season vegetables, parmesan cheese cream and black truffles
15,00 euro

Gamberi rossi, crema di topinambur, frittelle di baccalà
Red shrimps, topinambur cream and codfish fritters
18,00 euro

Animelle leggermente panate, trevisana stufata e fondo ristretto di vitello
Breaded sweetbreads, stewed trevisan salad and veal thick sauce
14,00 Euro

Uovo in due consistenze, crema di rapa bianca e tartufo nero
One egg – two consistencies. White turnip cream and black truffle
15,00 euro

Sandwich di foie gras cotto in terrina, gelatina di mele e cipolle glassate all' aceto balsamico
Sandwich of foie gras terrine, apple jelly and balsamic vinegar frosted onions
20,00 euro

Primi Piatti

Bucatini all' Amatriciana bianca
Bucatini "Amatriciana bianca" (no tomato sauce)
12,00 euro

Tortelli ripieni di noci e pere, fonduta di taleggio, gocce di succo di barbabietola e polvere di liquirizia
Home made tortelli with pears and nuts, Taleggio cheese fondue, beetroot drops and liquorice powder
12,00 euro

Tagliolini al ragù di gamberi e scampi, ricotta e profumo di limone
Home made tagliatelle with shrimps and scampi ragout, ricotta cheese and lemon flavour
14,00 euro

Gnocchi di patate e carote su vellutata di broccoli all'aglio,olio e peperoncino e crema di raschera
Potatoes and carrot dumpling, broccoli cream with oil, garlic and hot pepper and Raschera cheese cream
14,00 euro

Zuppa di patate e porri, crostini di pane all'aglio e tartufo nero
Potato and leek soup, with garlic bread croutons and black truffle
10,00 euro

Risotto, battuta di creste di gallo, spugnole cotte in fondo di vitello e Madeira
Risotto with rooster crests, spugnole mushrooms with veal sauce and Madeira port
Euro 16,00

Spaghetti grezzi, ricci di mare, crema di burrata e caviale
Raw spaghetti, sea urchins, burrata cream and caviar
20,00 euro

Secondi Piatti

Lepre in salsa "Royale", riso bollito e verdure
Hare in "Royale" sauce, stewed rice and vegetables
22,00 euro

Guancia di manzo stufata al forno, cavolfiori al burro, salsa di carote e arance
Baked beef cheek with cauliflowers, carrot and orange sauce
18,00 euro

Fiorentina o costata di manzo, verdure grigliate
T-bone steak or rib steak with grilled vegetables
48,00 euro Kg

Petto d' anatra cotto in confit e laccato al miele e aceto Balsamico, indivia bianca, ribes e crema di nocciole
Honey and balsamic vinegar glazed duck breast confit, white endive, currant and hazelnut cream
20,00 euro

Il piccione: le sue coscette croccanti, il petto, il foie gras grigliati e carotine speziate
Pigeon: the crispy legs, the breast, the foie gras and spicy baby carrots
25,00 euro

Coda di astice, al profumo di erbe aromatiche, salsa al curry e carciofi
Lobster tail in crusty bread and herbs, curry flavoured cream and artichokes
Euro 28,00

Filetto di pescato dei nostri laghi, scalogno marinato nel vino rosso e la sua riduzione
Perch fillet, shallot marinated in red wine and its reduction
22,00 euro

Spicchi Degustazione

Maurizio Santinon per Sergio 1950 Ristorante

Amuse bouche

Selezione di portate a mano libera
Chef' selection courses

Pre-dessert

Dessert

Piccola degustazione
Short tasting
Euro 55,00

Grande degustazione
Full testing
Euro 75,00

Al fine di garantire un servizio di qualità e puntuale si consiglia ai tavoli con più di sei commensali i menù degustazione. Per lo stesso motivo i menù degustazione sono serviti solo per tutti i commensali alla stessa tavola.

To offer a quality service, may we suggest our guests to choose the tasting menu when in groups of six people or more. For the same reason the tasting menu will be served to all the guests of the same table.

I prezzi sono intesi servizio e le tasse incluse.

Price include taxes and service.

Materie prime alimentari trattate e conservate nel rispetto delle norme HACCP